IsingClair® Hausenpaste

Gel ichtyocolle pour une clarification ménagée

Description du produit

IsingClair est une colle de poisson de qualité supérieure en gel stabilisé au SO_2. Obtenu à l'aide d'un procédé spécial lui conservant son efficacité à 100%, IsingClair est une formulation prête à l'emploi éliminant les opérations fastidieuses et longues de mise en solution.
InsingClair est conforme à la législation en vigueur concernant le traitement des vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

But du traitement

IsingClair est une ichtyocolle de poids moléculaire très élevé assurant une clarification douce et parfaite.
IsingClair est particulièrement efficace sur les vins riches en colloïdes difficiles à clarifier : vins issus de vendanges chauffées, botrytisées ou tardives.
Sur les vins rouges, IsingClair apporte brillance à la couleur sans en réduire l'intensité.

Le produit et son action

IsingClair entraîne une floculation rapide des particules en suspension qui se déposent sous forme compacte dans la cuve.
Après sédimentation, les lies peuvent être éliminées sans peine par filtration ou par soutirage.
Remarque :
IsingClair se présente sous forme d'un gel dont la viscosité varie fortement avec la température de stockage.
En cas de gélification trop importante due à un stockage au froid, il suffit de diluer avant emploi IsingClair avec un peu d'eau chaude et de remuer vigoureusement.

Dosage et mode d'emploi

Diluer IsingClair dans environ 10 fois sa quantité de vin. Ajouter la solution ainsi obtenue à la cuve au cours d'un remontage et bien homogénéiser. Le processus de collage est en général achevé après 48 heures.
Doses moyennes d'emploi :
a) pour une turbidité normale: 25-75 ml / hl de vin
b) dans le cas de troubles colloïdaux: env.100 ml / hl de vin
c) dans les cas difficiles, augmenter le dosage en conséquence selon essais préalables.
L'utilisation d'IsingClair en combinaison avec du gel de silice améliorera la floculation et le tassement des lies. Dans ce cas, l'ajout d'IsingClair se fera après le gel de silice.
Proportion : gel de silice / IsingClair = 1/2)
Pour déterminer la dose optimale, il est recommandé de faire des essais préalables.

Conditionnement

Bouteille de 1 kg.

Stockage

Conserver au sec, à l'abri des odeurs et au frais (~10 °C). Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement.

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Version 002 – 11/2011 JM – Druck: 04.02.2013